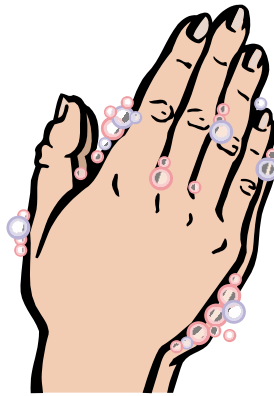


LE LAVAGE DES MAINS



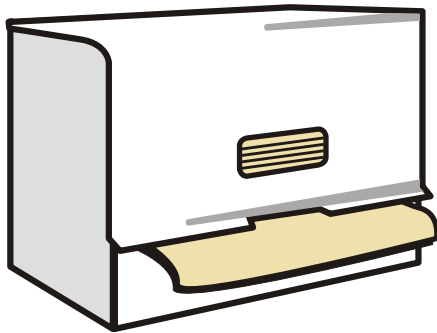
1. MOUILLEZ VOS MAINS



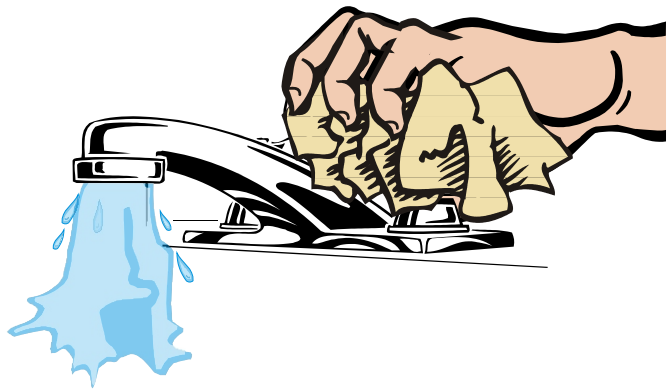
2. SAVONNEZ / MOUSSEZ (20 secondes)



3. RINCEZ



4. SÉCHEZ À L'AIDE D'UNE SERVIETTE



5. FERMEZ LE ROBINET AVEC UNE SERVIETTE

Lavez-vous **TOUJOURS** les mains avant :

- de manipuler des aliments prêts à manger
- de commencer votre travail
- de préparer des aliments
- de manger
- de manipuler des ustensiles, de l'argenterie ou des assiettes propres

Lavez-vous **TOUJOURS** les mains après avoir :

- manipulé des aliments crus, surtout la viande et la volaille
- mangé ou fumé
- sorti les déchets
- nettoyé les aires de préparation des aliments (les surfaces, l'équipement, les assiettes et les ustensiles)
- nettoyé les toilettes
- éternué, toussé ou après vous être mouché
- fait une halte aux toilettes
- touché vos cheveux, votre figure ou votre corps
- touché tout ce qui pourrait contaminer vos mains (y compris de l'argent)

DANS LE DOUTE, LAVEZ-VOUS LES MAINS!

